ICS 65.020.20
CCS B 31

T/GDVIA

广 东 省 蔬 菜 产 业 协 会 团 体 标 准

T/GDVIA XXXX—2023

广东菜心全产业链标准体系 品质等级评价

The whole industry chain standard system of Choy Sum Quality grade evaluation

（征求意见稿）

2023－XX－XX 发布　　2023－XX－XX 实施

广东省蔬菜产业协会　　发 布

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由广东和利农生物种业股份有限公司提出。

本文件由广东省蔬菜产业协会归口。

本文件起草单位：广东和利农生物种业股份有限公司、广东和利农农业研究院有限公司。

本文件主要起草人：陈木溪、陈如珠、林泽敏、黄思楠、陈静吟、王倩。

本文件为首次发布。

广东菜心全产业链标准体系 品质等级评价

1 范围

本文件规定了广东菜心品质等级评价的术语和定义、要求、检测方法、检测规则、包装与标识。

本文件适用于菜心品质等级评价，不适用于菜薹、迟菜心等特殊菜心品种。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

NY/T 1430 农产品产地编码规则

NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范

国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

广东菜心 Choy sum

广东菜心，又名广东菜、菜花、菜尖、绿菜薹等，属十字花科芸薹属芸薹种白菜亚种菜薹变种。主要食用器官为花茎和薹叶，薹质柔嫩多汁，风味独特。植株和薹相对较小，叶色和薹色多为油绿至深绿，抽薹期较短，播种至初花 28 d～55 d。起源于我国南部，主要分布在广东、广西和福建等地，是供应粤港澳大湾区重要的特色蔬菜之一。

4 要求

4.1 基本要求

根据每个等级划分要求，菜心应符合下列基本条件：

——产品为同一品种或相似品种；

——形状基本一致，不带根、清洁、无杂物；

——外观新鲜，表面有光泽；

——不脱水、无皱缩、无腐烂、无发霉；

——无异常的外来水分；

——无严重机械损伤；

——无冻害、病害、黄叶；

——无害虫；

——无异味；

——无空心。

4.2 等级划分

在符合基本要求的前提下，菜心按其外观分为特级、一级、二级。等级划分应符合表 1 的规定。

表 1　广东菜心等级划分

等级	要求
一级	同一品种，主薹长 12 cm～18 cm、主薹横径 1.5 cm～2.0 cm，主薹长短一致，粗细均匀；顶端现花蕾，无开花；鲜脆无渣，无木质纤维；无糠心；薹叶圆滑鲜嫩，叶形完整；无发黄、腐烂，无虫害和其他伤害
二级	同一品种或相似品种，主薹长 10 cm～20 cm、主薹横径 0.7 cm～2.5 cm，主薹长短基本一致，粗细较均匀；顶端现花蕾，无开花；少量木质纤维；薹叶叶形基本完整；基本无发黄、腐烂，无虫害和其他伤害

4.3　允许误差范围

按质量计：

a）　一级允许有 5 % 的产品不符合该等级的要求，但应符合二级的要求；

b）　二级允许有 8 % 的产品不符合该等级的要求。

5　检测方法

5.1　感官评价

将样品置于自然光下，色泽、风味、木质纤维等指标可采用目测、鼻嗅、品尝和手捏的方法，并作记录。

5.2　大小规格

用精度为 0.1 cm 的尺子测量，并作记录。

6　检测规则方法

6.1　检验批次

同一生产基地、同一品种、同一等级、同一日采收的广东菜心应为一个检验批次。

6.2　抽样方法

应按照 NY/T 2103 的规定执行，抽样数量见表 2。

表 2　抽样数量

批量件数	≤100	101～300	301～500	501～1000	≥1000
抽样件数	5	7	9	10	15

6.3　判定规则

6.3.1　等级

整批产品不超过某等级规定的容许度，应判为某等级产品。超过时，应按低一级规定的容许度检验，直到判出该等级为止。

6.3.2　复检

该批次样品标志、包装、等级、规格不合格者，允许整改后复检一次。外观指标检测不合格不应复检。

7　包装

7.1　基本要求

同一包装内产品产地、等级、规格应一致，包装内产品可视部分应有产品代表性。

7.2　净含量

单位包装净含量及允许误差应符合国家质量技术监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的要求。

7.3 限度范围

每批受检样品质量和规格不符合等级要求的，允许误差应按检验平均值计算，不应超过规定值的 2 倍。

8 标识

应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、NY/T 1430 的规定。